Bladerdeegflûtes

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	22 Mins
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Kruidenflûtes

4 el kruiden, bijv. salie, tijm, peterselie

1 knoflookteen

2 el olijfolie

4 el Parmezaanse kaas, geraspt

¾ tl zout

peper, gemalen

De kruiden fijn hakken en met de overige ingrediënten mengen.

1 rol bladerdeeg, rechthoekig

De helft van het bladerdeeg aan de lange zijde met het kruidenmengsel bestrijken. De zijde zonder kruidenmengsel eroverheen slaan en licht aandrukken.

Het bladerdeeg met een scherp mes of met een pizzaroller in ca. 2 cm brede reepjes snijden. De uiteinden van ieder reepje vasthouden en twee keer tegen elkaar in draaien.

De bladerdeegflûtes op een met bakpapier beklede bakplaat leggen.

Wasabiflûtes

3 el wasabipasta, ca. 43 g

½ el zonnebloemolie

¾ tl zout

1½ norivellen

1 rol bladerdeeg, rechthoekig

De wasabi, de olie en het zout met elkaar mengen.

De helft van het bladerdeeg aan de lange zijde met het wasabimengsel bestrijken en de norivellen hierover verdelen. De zijde zonder kruidenmengsel eroverheen slaan en licht aandrukken.

1 eiwit

3 el sesam

Het deeg aan één zijde met eiwit bestrijken en met sesam bestrooien.

Het bladerdeeg met een scherp mes of met een pizzaroller in ca. 2 cm brede reepjes snijden. De uiteinden van ieder reepje vasthouden en twee keer tegen elkaar in draaien.

De bladerdeegflûtes op een met bakpapier beklede bakplaat leggen.

Curryflûtes

2 el curry

¾ tl zout

1 eigeel

1 rol bladerdeeg

De curry, het zout en het eigeel met elkaar mengen.

De helft van het bladerdeeg aan de lange zijde met het currymengsel bestrijken. De zijde zonder kruidenmengsel eroverheen slaan en licht aandrukken.

kleine hoeveelheid curry

Het deeg aan één zijde met currypoeder bestrooien en met een deegroller licht aandrukken.

Het bladerdeeg met een deegwiel in ca. 2 cm brede reepjes snijden. De uiteinden van ieder reepje vasthouden en twee keer tegen elkaar in draaien.

De bladerdeegflûtes op een met bakpapier beklede bakplaat leggen.

Pittige flûtes

2½ el tomatenpuree

2 knoflooktenen

¾ tl zout

2 tl komijn, heel

2 mespunt cayennepeper, gemalen

1 el olijfolie

1 rol bladerdeeg

De knoflooktenen persen en alle ingrediënten met uitzondering van de olijfolie toevoegen en met elkaar mengen.

De helft van het bladerdeeg aan de lange zijde met het pittige mengsel bestrijken. De zijde zonder kruidenmengsel eroverheen slaan en licht aandrukken.

1 eiwit

2 el durumtarwegries

Het deeg aan één zijde met eiwit bestrijken en met durumtarwegries bestrooien.

Het bladerdeeg met een deegwiel in ca. 2 cm brede reepjes snijden. De uiteinden van ieder reepje vasthouden en twee keer tegen elkaar in draaien.

De bladerdeegflûtes op een met bakpapier beklede bakplaat leggen.

Bakken

Per keer één bakplaat in de koude gaarruimte schuiven. Bakken.

Profi-bakken bladerdeeg 210 °C gedurende 22 Mins

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019